

GE82V
GE82V-WW
GE82V-SSX

Mikrowellenherd

Bedienungsanleitung und Zubereitungshinweise

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register



Dieses Handbuch ist zu 100% auf Recyclingpapier gedruckt.

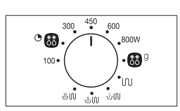


DEUTSCH

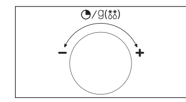
INHALT

KURZREFERENZ

Erhitzen von Nahrungsmitteln



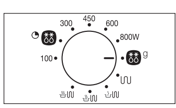
1. Geben Sie die Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd. Stellen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSSTUFENSCHALTERS** die gewünschte Leistungsstufe ein.



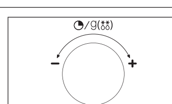
2. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Drehschalters **ZEIT/GEWICHT** (◔/g(❄)) ein.

   Ergebnis: Der Kochvorgang startet etwa zwei Sekunden später.

Automatisches Auftauen von Nahrungsmitteln



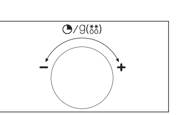
1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Automatisch Auftauen** (❄ g).



2. Wählen Sie mit dem Drehschalter **ZEIT/GEWICHT** (◔/g(❄)) das gewünschte Gewicht aus.

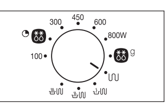
   Ergebnis: Der Kochvorgang startet etwa zwei Sekunden später.

Einstellen der Garzeit



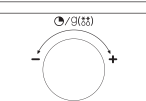
Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellenherd. Wählen Sie mit dem Drehschalter **ZEIT/GEWICHT** (◔/g(❄)) die gewünschte Zeit aus.

Grillen von Nahrungsmitteln



1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für „Grillen" (ꟺ).



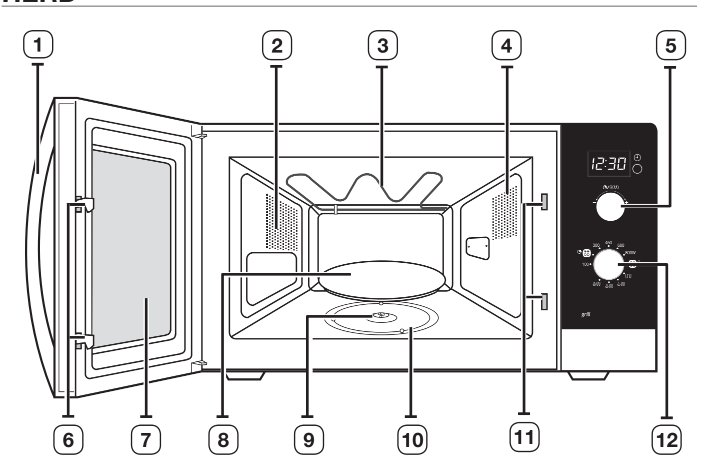


2. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Drehschalters **ZEIT/GEWICHT** (◔/g(❄)) ein.

   Ergebnis: Der Kochvorgang startet etwa zwei Sekunden später.



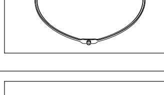
HERD



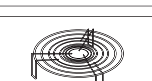
1. TÜRGRIFF
2. BELÜFTUNGSSCHLITZE
3. GRILL
4. BELEUCHTUNG
5. TIMER-DREHRAD
6. TÜRRIEGEL
7. GERÄTETÜR
8. DREHTELLER
9. DREHAUFSATZ
10. DREHRING
11. VERTIEFUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
12. VERSTELLBARER LEISTUNGSSTUFENSCHALTER

ZUBEHÖR

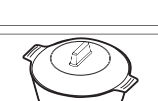
Je nach Modell wird der Mikrowellenherd mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



1. **Drehaufsatz**: Ist bereits auf die Antriebswelle im Boden des Mikrowellenherds gesteckt.
   Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



2. **Drehring**: Muss in die Mitte des Mikrowellenherds gelegt werden.
   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



3. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.
4. **Metallrost**: kann auf den Drehteller gestellt werden.
   Zweck: Der Rost kann mit der Grillfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.

Der Mikrowellenherd darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

5. **Dampfgarer**, siehe Seite 13-14.
   (nur bei den Modellen GE82V-SX, GE82V-SSX, GE82V-X, GE82V-BX)
   Zweck: Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Nahrungsmittel mit Dampf verwendet.

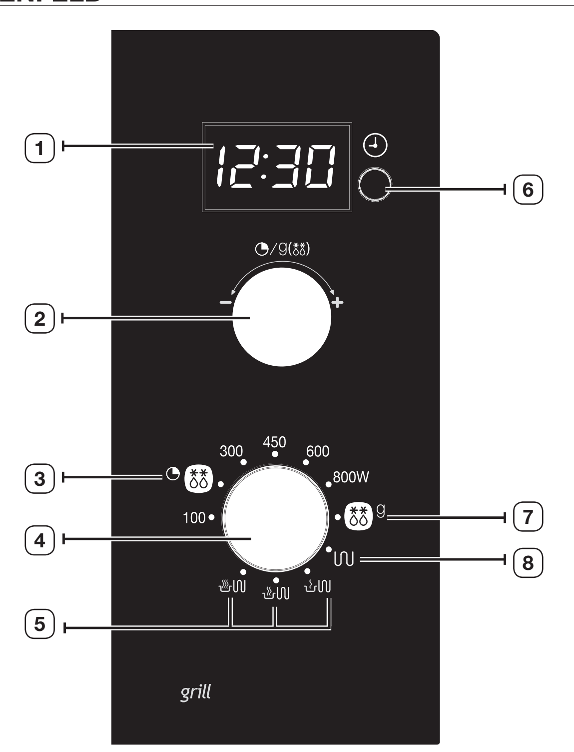
Der Mikrowellenherd darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden. Verwenden Sie den Dampfgarer **NICHT** in den Modi **Grillen** () und **Kombinationsmodus** ().

Betriebsmodus	MW ()	GRILLEN ()	KOMBINATIONSMODUS ()
(Dampfgarer)	O	X	X





BEDIENFELD



1. ANZEIGE
2. ZEIT/GEWICHT
3. MANUELL AUFTAUEN
4. VERSTELLBARER LEISTUNGSSTUFENSCHALTER
5. KOMBINATIONSMODUS (Mikrowelle + Grill)
6. UHREINSTELLUNG
7. AUTOMATISCH AUFTAUEN)
8. GRILLEN

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben einen Mikrowellenherd von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellenherds:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Zubereitungshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT
LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.
Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Mikrowellenherds sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Mikrowellenherds sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Besorgnissen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieser Mikrowellenherd wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Es ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Mikrowellenherds aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN


WARNUNG — Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.


VORSICHT — Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können.

 Warnung; Brandgefahr

 Warnung; Heiße Oberfläche

 Warnung; Strom

 Warnung; explosives Material

 Probieren Sie NICHT.

 Befolgen Sie die Anweisungen wörtlich.

 Demontieren Sie NICHT.

 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

 Berühren Sie NICHT.

 Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.

 Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.

 Hinweis

 Wichtig

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür (verbogen)
(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 von Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen absichtlich HF-Energie in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte erzeugt und/oder verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohngegenden und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.




WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

	WARNUNG	Brandgefahr	Strom	Heiße Oberfläche	Explosives Material
Demontieren Sie NICHT	Der Mikrowellenherd darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Probieren Sie NICHT	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
Probieren Sie NICHT	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
Probieren Sie NICHT	Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Geerdet	Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓

DEUTSCH



Hinweis				
Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.	✔	✔	✔	✔
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht zu stark und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✔	✔	✔	✔
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✔	✔	✔	✔
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✔	✔	✔	✔
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✔	✔	✔	✔
Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✔	✔	✔	✔
Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✔	✔	✔	✔
Stellen Sie den Herd nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände. (nur Modell zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte)	✔	✔		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✔	✔	✔	✔
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✔	✔		✔
Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✔	✔	✔	
Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt und verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten oder hinter dem Herd.	✔	✔	✔	
Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✔	✔	✔	✔
Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.	✔	✔		
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf den Herd.	✔	✔		

Hinweis				
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in den Herd noch auf die Herdtür.	✔	✔	✔	
Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Herds.	✔	✔		
Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.	✔	✔	✔	✔
Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.	✔	✔	✔	✔
Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellenherd. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Konktakt mit heißen Teilen des Herds kommen könnte.	✔		✔	✔
Der Mikrowellenherd ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.	✔	✔	✔	✔
WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.	✔	✔	✔	✔
WARNUNG: Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.	✔	✔	✔	✔
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.	✔	✔	✔	✔
WARNUNG: Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.	✔	✔	✔	✔
WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.	✔	✔	✔	✔





Hinweis				
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.	✔	✔	✔	
WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.	✔		✔	✔
WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.	✔		✔	
WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✔	✔	✔	✔
Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.	✔		✔	✔
WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.			✔	
Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.	✔	✔	✔	✔
Dieser Mikrowellenherd muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.	✔	✔	✔	✔
Bevor Sie den Mikrowellenherd zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.	✔	✔	✔	✔
Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet. Wenn der Mikrowellenherd ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.	✔	✔	✔	✔
Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer als üblich werden und deshalb sollten Sie Kinder fernhalten (nur beim Modell mit Reinigungsprogramm).		✔	✔	
Verschüttetes muss vor dem Reinigen entfernt werden und im Reinigungshandbuch angegebene Utensilien können beim Reinigen im Ofen gelassen werden. (Nur beim Modell mit Reinigungsprogramm)	✔	✔	✔	✔

⚠ VORSICHT

Hinweis				
Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist; Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.	✔		✔	✔
Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.	✔		✔	
Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✔		✔	✔
Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✔		✔	✔
Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.	✔		✔	✔
Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.	✔	✔		✔





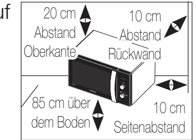
DEUTSCH

	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Mikrowellenherd entweicht. Zudem kann sich der Mikrowellenherd aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis er ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
	Um versehentliche Verbrennungen zu verweiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.			✓	
	Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.			✓	
	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
	Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in den Mikrowellenherd zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.	✓			✓
	Halten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellenherds“).	✓		✓	
	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellenherds anschließen.	✓	✓	✓	

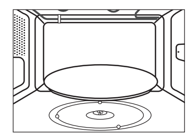
AUFSTELLEN DES MIKROWELLENHERDS

Stellen Sie den Ofen auf einer ebenen und waagerechten Fläche in 85cm Höhe auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Ofens zu tragen.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellenherds.
   Legen Sie den Drehring und den Drehteller in den Garraum.
   Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.



3. Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältliches Zubehörteil ausgetauscht werden.
Stecken Sie das Kabel zu Ihrer eigenen Sicherheit in eine 3-polige, geerdete Wechselstromsteckdose mit 230 Volt bei 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.

Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellenherd gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellenherds vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.



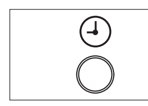
EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Mikrowellenherd ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ in der Anzeige.
Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann im 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhr einstellen:

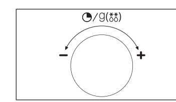
- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellenherds
- nach einem Stromausfall

Denken Sie daran, die Uhr zurückzustellen, wenn Sie von Sommerzeit auf Winterzeit und umgekehrt wechseln.

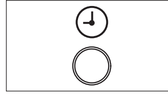
1. **Um die Uhrzeit anzuzeigen in...**	**drücken Sie die Taste ...**
24-Stunden-Notation	Einmal
12-Stunden-Notation	Zweimal



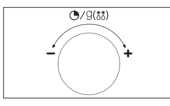
2. Stellen Sie die Stunde durch Drehen des Drehschalters **ZEIT/GEWICHT** () ein.



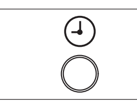
3. Drücken Sie die Taste .



4. Stellen Sie die Minute durch Drehen des Drehschalters **ZEIT/GEWICHT** () ein.



5. Drücken Sie die Taste .



SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENHERD

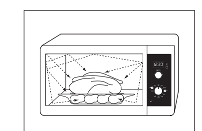
Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich
Konsistenz oder Farbe der Nahrungsmittel nicht ändern.

Die Mikrowelle kann für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen (manuell und automatisch)
- Erhitzen
- Aufwärmen

Kochprinzip

1. Die von der Magnetfeldröhre erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.



2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Mikrowellenherd weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

DEUTSCH





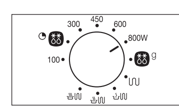


DEUTSCH

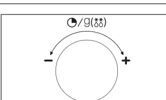
ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellenherd ordnungsgemäß funktioniert.
Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie anschließend die Herdtür.

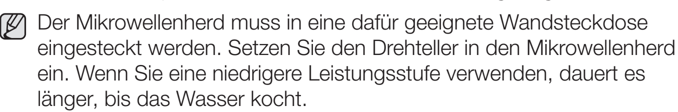
1. Stellen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** die maximale Leistungsstufe ein.



2. Stellen Sie durch Drehen des Drehschalters **ZEIT/GEWICHT** (◔/g(⁂)) eine Garzeit von 4-5 Minuten ein.



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Der Mikrowellenherd muss in eine dafür geeignete Wandsteckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in den Mikrowellenherd ein. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.





VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Mikrowellenherds
- Luftstrom an der Herdtür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Herdtür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Herdtür oder den Belüftungsschlitzen

Der Mikrowellenherd startet den Garvorgang nicht, selbst wenn Sie am Drehschalter ZEIT/GEWICHT (◔/g(⁂)) drehen

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Schaltkreis überlastet, ist eine Sicherungs durchgebrannt oder wurde ein Sicherungsautomat ausgelöst?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel

- Würde die für die Art der Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Haben Sie die richtige Leistungsstufe eingestellt?

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder sonstige Utensilien aus Metall im Garraum vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden der Mikrowelle?

Der Mikrowellenherd verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten

- Bei Betrieb des Mikrowellenherds kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.

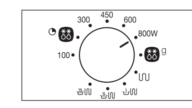
Wenn Sie mit das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.



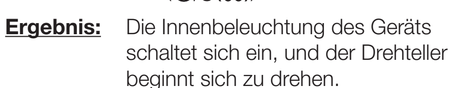
ERHITZEN/AUFWÄRMEN

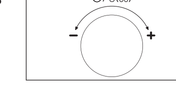
Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln.
Überprüfen Sie stets die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
Legen Sie zuerst die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie anschließend die Herdtür.

1. Stellen Sie durch Drehen des **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** die maximale Leistungsstufe ein.
(MAXIMALE LEISTUNG: 800 W)



2. Stellen Sie die Zeit durch Drehen des Drehschalters **ZEIT/GEWICHT** (◔/g(⁂)) ein.





Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

☛ **Schalten** Sie den Mikrowellenherd niemals ein, wenn er leer ist.

Sie können die Leistungsstufe während des Garvorgangs ändern, indem Sie am **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** drehen.

LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen auswählen.

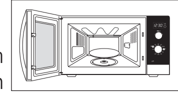
Leistungsstufe	Ausgangsleistung	
	MIKROWELLE	**GRILLEN**
HOCH	800 W	
MITTEL HOCH	600 W	
MITTEL	450 W	
MITTEL NIEDRIG	300 W	
MANUELL AUFTAUEN (◔⁂)	180 W	
AUTOMATISCH AUFTAUEN (⁂ g)	180 W	
NIEDRIG/WARMHALTEN	100 W	
GRILLEN	-	1100 W
KOMBINATIONSMODUS I	300 W	1100 W
KOMBINATIONSMODUS II	450 W	1100 W
KOMBINATIONSMODUS III	600 W	1100 W

Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit dementsprechend verringert werden. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verlängert werden.

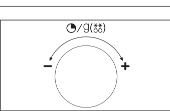
UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

1. Um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen, öffnen Sie die Gerätetür.
Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür.



2. Um den Garvorgang vollständig abzubrechen, drehen Sie den Drehschalter **ZEIT/GEWICHT** (◔/g(⁂)) nach links. In der Anzeige erscheint „: 0 “.

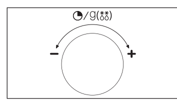


: 0

DEUTSCH



REGULIEREN DER GARZEIT

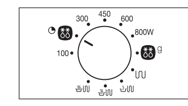


Stellen Sie die restliche Garzeit durch Drehen des Drehschalters **ZEIT/GEWICHT** (◔/g(⁂)) ein.
Um die Garzeit während des Garvorgangs zu verlängern oder zu verkürzen, drehen Sie den Drehschalter nach rechts bzw. nach links.

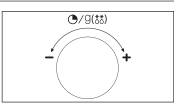
DEUTSCH

MANUELLES AUFTAUEN VON NAHRUNGSMITTELN

Mit der manuellen Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen. Legen Sie zuerst die gefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.



1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Manuell Auftauen** (◔⁂).



2. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Drehschalters **ZEIT/GEWICHT** (◔/g(⁂)) ein.

Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

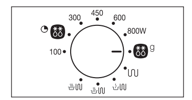
1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

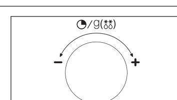
Wenn Sie die Nahrungsmittel manuell auftauen möchten, stellen Sie die Funktion für manuelles Auftauen mit einer Leistungsstufe von 180 W ein. Weitere Informationen zum manuellen Auftauen und den Auftauzeiten finden Sie auf Seite 21.

AUTOMATISCHES AUFTAUEN

Mit der automatischen Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.
Legen Sie zuerst die gefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.



1. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **Automatisch Auftauen** (⁂ g).



2. Wählen Sie mit dem Drehschalter **ZEIT/GEWICHT** (◔/g(⁂)) das gewünschte Gewicht aus.

Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

EINSTELLUNGEN BEIM AUTOMATISCHEN AUFTAUEN

Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial.
Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel auf den Drehteller.
Die Nahrungsmittel bei Erklingen des Signaltons wenden.
Halten Sie nach dem automatischen Auftauvorgang die entsprechende Ruhezeit ein.

Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlung
Fleisch	200 - 1500 g	20-60 Min.	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Die Nahrungsmittel bei Erklingen des Signaltons wenden.
Geflügel	200 - 1500 g	20-60 Min.	
Fisch	200 - 1500 g	20-50 Min.	

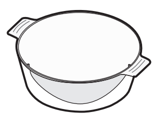




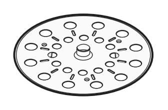
RICHTLINIEN FÜR DAS KOCHEN MIT DAMPF (NUR DIE MODELLE GE82V-X)

Der Dampfgarer bereitet Nahrungsmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurden für eine schnelle und gesunde Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellenherd entwickelt. Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., während die Nährwerte erhalten bleiben.

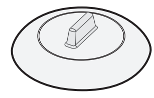
Das Dampfgarer-Set für die Mikrowelle besteht aus 3 Teilen:



Dämpfschüssel



Dämpfplatte



Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -20° C bis 140° C stand.

Sie können zum Einfrieren von Nahrungsmitteln eingesetzt werden. Sie können einzeln oder zusammen verwendet werden.

NUTZUNGSBEDINGUNGEN:



Verwenden Sie den Dampfgarer nicht:

- um Nahrungsmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt zu garen.
- in Kombination mit der Grill- oder Umluftfunktion oder einer Herdplatte.

Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser ab.

Die entsprechenden Garzeiten finden Sie auf den Anweisungen in der Tabelle auf der nächsten Seite.

PFLEGE:

Sie können den Dampfgarer in einer Spülmaschine waschen.

Wenn Sie ihn von Hand waschen, verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerpads.

Einige Nahrungsmittel (z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Dies ist normal und kein Herstellungsfehler.

AUFTAUEN:

Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel ohne Deckel in die Dämpfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Nahrungsmittel.

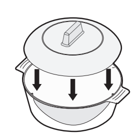
ZUBEREITUNG:

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufen	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Zubehör
Artischocken	300 g (1-2 Stk.)	800 W	5-6	1-2	Dämpfschüssel mit Dämpfplatte + Deckel
	Anleitung Die Artischocken waschen und putzen. Die Dämpfplatte in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Artischocken auf die Platte legen. Einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit dem Deckel abdecken.				
Frisches Gemüse	300 g	800 W	4-5	1-2	Dämpfschüssel mit Dämpfplatte + Deckel
	Anleitung Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Die Dämpfplatte in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse auf der Platte verteilen. 2 Esslöffel Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken.				
Tiefgefrorenes Gemüse	300 g	600 W	7-8	2-3	Dämpfschüssel mit Dämpfplatte + Deckel
	Anleitung Das tiefgefrorene Gemüse in die Dämpfschüssel geben. Die Dämpfplatte in die Dämpfschüssel einsetzen. 1 Esslöffel Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken. Nach dem Garen ruhen lassen und gut umrühren.				
Reis	250 g	800 W	15-18	5-10	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Den Reis in den Dampfgarer geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken. Den weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten ruhen lassen (braunen Reis 10 Minuten).				
Ungeschälte Kartoffeln	500 g	800 W	7-8	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die Kartoffel wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 Esslöffel Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel abdecken.				
Eintopf (gekühlt)	400 g	600 W	5-6	1-2	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit dem Deckel abdecken. Nach dem Garen umrühren.				

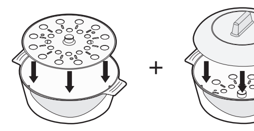


Lebensmittel	Portionsgröße	Leistungsstufen	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Zubehör
Suppe (gekühlt)	400 g	800 W	3-4	1-2	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung In die Dämpfschüssel geben. Mit dem Deckel abdecken. Nach dem Garen umrühren.				
Tiefgefrorene Suppe	400 g	800 W	8-10	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Mit dem Deckel abdecken. Nach dem Garen umrühren.				
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmelade-nfüllung	150 g	600 W	1-2	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Mit dem Deckel abdecken.				
Obstkompott	250 g	800 W	3-4	2-3	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1-2 Esslöffel Wasser und 1-2 Esslössel Zucker hinzugeben. Abgedeckt garen.				

Umgang mit dem Dampfgarer



Dämpfschüssel + Deckel

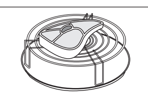


Dämpfschüssel mit Dämpfplatte + Deckel

SICHERHEITSHINWEISE:

- Gehen Sie beim Öffnen des Deckels besonders vorsichtig vor, da der entweichende Dampf sehr heiß sein kann.
- Fassen Sie den Dampfgarer nach dem Garen mit Ofenhandschuhen an.

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS



Verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr. Verwenden Sie keine Behälter oder Geschirr aus Kunststoff, Papierbecher, Tücher usw.

Wenn Sie den Kombinationsmodus (Grill + Mikrowelle) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden. Geschirr oder Utensilien aus Metall können den Ofen beschädigen.



Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt "Informationen zum Geschirr" auf Seite 16.

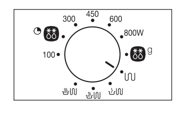




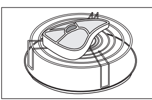
GRILLEN

Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne Einsatz von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen. Zu diesem Zweck ist im Lieferumfang des Mikrowellenherds ein Grillrost enthalten.

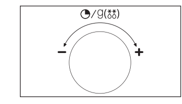
1. Heizen Sie den Grill auf die erforderliche Temperatur vor, indem Sie den Leistungsstufenschalter auf das Symbol für **Grillen** ( ) drehen und mit dem Drehrad **ZEIT/GEWICHT** (/g()) die gewünschten Einstellungen vornehmen.



2. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost und diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



3. Stellen Sie die Zeit durch Drehen des Drehschalters **ZEIT/GEWICHT** (/g()) ein.



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Während des Grillvorgangs schaltet sich das Heizelement ein und aus. Dieses System wurde entwickelt, um eine Überhitzung des Mikrowellenherds zu verhindern.

Verwenden Sie zum Berühren des Geschirrs im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.

Verwenden Sie den Dampfgarer **NICHT** in den Modi „GRILLEN“ () und „KOMBINATIONSMODUS“ ().

Betriebsmodus	MW ()	GRILLEN () / KOMBINATIONSMODUS ()
	O	X

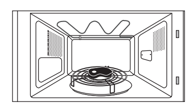
KOMBINIERTE MIKROWELLEN- UND GRILLFUNKTION

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

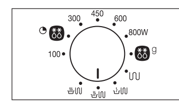
Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellenherd STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.

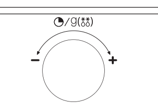
1. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost und diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



2. Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf die geeignete Leistungsstufe (, ,).



3. Stellen Sie die Zeit durch Drehen des Drehschalters **ZEIT/GEWICHT** (/g()) ein.



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Die maximale Mikrowellenleistung beim kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus beträgt 600 W.

Verwenden Sie den Dampfgarer NICHT in den Modi „GRILLEN“ () und „KOMBINATIONSMODUS“ ().

Betriebsmodus	MW ()	GRILLEN () / KOMBINATIONSMODUS ()
	O	X



INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

DEUTSCH

Um Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.
In der folgenden Liste werden verschiedenen Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellenherd verwendet werden können.



Geschirr	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.



✓ **: Empfehlenswert**

✓✗ **: Mit Vorsicht**

✗ **: Nicht sicher**



ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLE

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.



Für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung im Mikrowellenherd. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während der Zubereitung
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während der Zubereitung abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Nahrungsmittel können auf verschiedene Weise abgedeckt werden: beispielsweise mit einem Porzellanteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Netz	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	8-9	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

DEUTSCH





DEUTSCH



Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: Geben Sie den Reis in eine große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel. Das Volumen von Reis verdoppelt sich bei der Zubereitung. Abgedeckt erhitzen. Rühren Sie den Reis nach Ablauf der Garzeit aber vor der Ruhezeit um, und geben Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: Geben Sie die Nudeln in eine große feuerfeste Glasschüssel. Geben Sie etwas Salz in das Kochwasser, und rühren Sie die Nudeln dann gut um. Ohne Abdeckung erhitzen.
Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Lassen Sie die Nudeln abgedeckt ruhen, und gießen Sie dann das Wasser ab.

Lebensmittel	Portionsgröße	Netz	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	800 W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	800 W	18-19	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	800 W	11-12	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellenherds (800 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	5½-6½	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250 g	3½-4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250 g	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4½-5	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5½-6	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	250 g	5-5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.





AUFWÄRMEN

Im Mikrowellenherd können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellenherd. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.



AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG: Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren!
Lassen Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen 2 -3 Minuten ruhen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur.
Empfohlene Temperatur: 30 bis 40 °C.
BABYMILCH: Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Ruhezeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern.
Empfohlene Temperatur: ca. 37° C.
HINWEIS: Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.





DEUTSCH





Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Netz	Zeit	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2-3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Netz	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Die Flüssigkeit in eine Porzellantasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Die Tasse (150 ml) oder den Becher (250 ml) in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit sorgfältig umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3-3½	2-3	In einen tiefen Porzellanteller füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5 ½-6 ½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.



MANUELLES AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W, ◔) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6½ -7½ 10 -12	5-25	Legen Sie das Fleisch auf einen flachen Porzellanteller. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Schweinesteaks	250 g	7½ -8½		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	14½-15½	15-40	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Porzellanteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	900 g	28-30		
Fisch				
Fischfilets	250 g (2 Stück) 400 g (4 Stück)	6-7 12-13	5-15	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Porzellantellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Obst				
Beeren	250 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (pro Stück ca. 50 g)	(2 Stück) (4 Stück)	½-1 2-2½	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Toast/Sandwich	250 g	4½-5		
Roggen- und Weizenbrot	500 g	8-10		



GRILLEN

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:
Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:
Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis:

Achten Sie bei der Verwendung des Grills immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.



MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Zubereitungsmodus wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für die Zubereitung mit Mikrowelle + Grill
Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill geeignete Nahrungsmittel:
Für die Zubereitung im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:
Achten Sie bei der Verwendung des Kombinationsmodus (Mikrowelle + Grill) immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Die Nahrungsmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Anderenfalls können Sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.





Richtlinien zum Grillen von geforenen Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Netz	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Brötchen (pro Stück ca. 50 g)	(2 Stück) (4 Stück)	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Nur Grill 1-2 1-2	Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Nach der Zubereitung 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250 - 300 g (2 Stück)	450 W + Grill	8-9	-	Zwei gefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Das gefrorene Gratin in eine kleine, runde, feuerfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Pasta (Canelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W + Grill 14-15	Nur Grill 2-3	Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, feuerfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Die Chicken Nuggets auf den Rost legen.
Pommes Frites	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Die Pommes Frites auf Backpapier diagonal auf den Rost legen.

Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Netz	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Toastscheiben	4 Stück (je 25 g)	Nur Grill	4-5	4½-5½	Die Scheiben nebeneinander auf den Rost legen.
Brötchen (gebacken)	2-4 Stück	Nur Grill	2-3	2-3	Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Nur Grill 2-3	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache feuerfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	2 Stück (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Gebackene Kartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite zum Grill kreisförmig auf den Rost legen.
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stück)	300 W + Grill	10- 12	12- 13	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Legen Sie ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.





Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Netz	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Lammkotelett/ Rindersteaks (medium)	400 g (4 Stück)	Nur Grill	12-15	9-12	Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Schweinesteaks	250 g (2 Stück)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Nur Grill 6-7	Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g) 2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, feuerfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.

KOCHTIPPS

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken.
Die Butter bei 850 W 30 bis 40 Sekunden lang erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines feuerfestes Glasgefäß geben.
Die Gelatine bei 300 W 1 Minute lang erhitzen.
Nach dem Schmelzen umrühren.

GLASUR/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer feuerfesten Glasschüssel bei 850 W erhitzen, bis die Glasur bzw. der Zuckerguss durchsichtig ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben.
300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt bei 850 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei 850 W 6½ bis 7½ Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Porzellanteller verteilen.
Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellenherd ruhen lassen. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!



REINIGEN DER MIKROWELLE

Die folgenden Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe

☛ **Stellen Sie STETS** sicher, dass die Türdichtungen sauber sind, und die Tür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Apspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen sowie auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Apspülen und trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät zehn Minuten lang bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Schütten Sie kein Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Achten Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders darauf, dass sich keine Partikel:

- ansammeln
- ein ordnungsgemäßes Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Innenraum des Mikrowellenherds nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENHERDS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellenherds sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- Beschädigte Scharniere
- Veraltete Dichtungen
- Verformtes oder verbogenes Mikrowellengehäuse

Der Mikrowellenherd darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal repariert werden.

☛ Entfernen Sie NIEMALS das Gehäuse der Mikrowelle. Wenn der Mikrowellenherd fehlerhaft arbeitet und repariert werden muss oder Sie unsicher sind in Bezug auf seinen Zustand:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
- Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstcenter

Wenn Sie den Mikrowellenherd vorübergehend lagern möchten, wählen Sie einen trockenen, staubfreien Ort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Mikrowellenherds auswirken.

Dieser Mikrowellenherd ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.







KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

DEUTSCH

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)
Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	GE82V, GE82V-WW, GE82V-SSX
Eingangsspannung und Frequenz	230 V – 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellenherd Grill Kombinationsmodus	 1200 W 1100 W 2300 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetfeldröhre	OM75P (31)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 Ca. 13 kg



NOTIZEN

NOTIZEN









FRAGEN ODER HINWEISE

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-03926G